الدجاج

جوانح محمرة
الحمام المحشو
الحمام المشوي

حمام بالفريك
الدجاج المحشو
الدجاج بالشكشوكة

دجاج مسحب محشو
دجاج مسحب مشوي
شاورما الدجاج
الدجاج مع الخضار
الديك الرومي المحشو
شيش طاووق مغربي
دجاج باللوز
العصافير المحمرة
قطع الدجاج المحمرة بالكعك
كباب الدجاج
محمر البطاطا بالدجاج
محمر الدجاج المغربي
مسخن الدجاج



جوانح محمرة

GOLDEN CHICKEN WINGS

AILES DE POULET AROMATISÉS



١ كلغ من جوانح الدجاج
فصان من الثوم، مقشران ومهروسان مع ملعقة صغيرة من الملح
بصلة متوسطة الحجم، مقشرة ومفرومة فرماً ناعماً
حزمة كزبرة، مفرومة فرماً ناعماً
ربع كوب من عصير الليمون الحامض
رشة من الفلفل الابيض المطحون
ملعقتا طعام من السمن







جوانح شهية محمرة مع الكزبرة والثوم والتوابل وعصير الليمون الحامض.

جوانح محمرة



مرري الجانح على النار حتى تتخلصي من الزغب. كرري العملية حتى تنتهي الكمية.

نظفي الجوانح بالماء والصابون ثم اغسليهم جيداً وضعيهم في المصفاة.

ضعي السمن في القدر على نار معتدلة واقلي البصل قليلاً ثم اضيفي الثوم وقلبيه مدة دقيقتين.

اضيفي الجوانح والفلفل الابيض واقليهم جيداً حتى يحمر لونهم.

اضيفي عصير الحامض وقلبيه مع المزيج لمدة دقيقة. اضيفي الكزبرة الخضراء وقلبيها مع المزيج قليلاً ثم ارفعي القدر عن النار.

قدمي الجوانح ساخنة والى جانبها البطاطا المقلية والثوم بالزيت.

الحمام المحشو

STUFFED PIGEONS

PIGEONS FARCIS



٨ طيور من الحمام منظفة ومغسولة جيداً
٢٠٠غ من اللحم المفروم فرماً ناعماً
نصف كوب من الأرز المصري المغسول والمصفى
ربع كوب من الصنوبر المحمص
ربع كوب من اللوز المقشّر والمحمص
ربع كوب من الفستق الحلبي المقشّر والمحمص
بصلة كبيرة ، مقشّرة ومقطّعة الى حلقات
ملعقة طعام من السمن النباتي
زبدة
ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)
ربع ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون (حسب الرغبة)
ربع ملعقة شاي من القرفة المطحونة
ورقتان من الغار
٤ حبات من الهال







طبق من الحمام المحشي بالأرز واللحم والصنوبر واللوز والفستق .

الحمام المحشو



افركي الحمام من الداخل والخارج بنصف الكمية المطلوبة من الملح والتوابل المطحونة. اقلي اللحم المفروم بالسمن.
اضيفي اليه ربع ملعقة شاي من الملح والكمية المتبقية من التوابل المطحونة. قلبيه لمدة ٥ دقائق ثم اضيفي اليه نصف كوب من الماء.

اضيفي الارز الى اللحم وحركي ثم اتركي الخليط على نار هادئة الى أن يتبخر الماء وينضج جزئيا (نصف طهو). اخلطي الارز واللحم مع الفستق والصنوبر واللوز واحشي الحمام بالخليط الى ثلاثة ارباعه ثم اخيطي الفتحة. ضعي الحمام في قدر واضيفي اليه ورقتي غار وحب الهال والبصل وكوبين من الماء. اتركيها على حرارة معتدلة حتى الغليان مع ازالة الزفرة باستمرار عند ظهورها. اضيفي ما تبقى من الملح وغطي القدر واتركيها على نار هادئة لمدة ٤٥ دقيقة أو حتى ينضج الحمام. ارفعي الحمام من المرق وادهنيه بالزبدة ثم ضعيه في صينية في فرن مرتفع الحرارة (٢٠٠-٢٥٠ درجة مئوية) لمدة ١٥ دقيقة حتى تحمر جيداً.
انزعي الخيوط ورتبي الطيور في طبق.

الحمام المشوي

GRILLED PIGEONS

PIGEONS GRILLÉS



٨ حمامات (وزن الواحدة ٥٠٠ غ) ، منظفة
زبدة مذوبة
ملعقة طعام من الملح
نصف ملعقة شاي من الفلفل الابيض المطحون

طبق من الحمام المشوي المدهون بالزبدة والمتبل بالثوم وعصير الليمون الحامض .

٤
٢٠
٤٥

الحمام المشوي



إفركي الحمامات بالملح والفلفل ثم ادهنيها بالزبدة. رتبي الحمامات في صينية.

أدخلي الصينية الى فرن ذي حرارة متوسطة (١٨٠ درجة مئوية) حوالى ٤٥ دقيقة حتى ينضج الحمام ويحمرّ .

قدمي الحمامات ساخنة الى جانب السلطة والحمص بالطحينة .

حمام بالفريك

PIGEONS WITH GREEN WHEAT

PIGEONS AU BLÉ VERT GRILLÉ



٤ طيور من الحمام ، منظفة
كوبان من الفريك
٣ أكواب من الماء
ربع كوب من البصل المقشر والمفروم فرماً ناعماً
ربع كوب من الدهن
نصف كوب من الزبدة
نصف كوب من الصنوبر المحمص بملعقة طعام من الزيت النباتي
٤ ملاعق طعام من الطحين
ملعقة طعام من القرفة المطحونة
ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون (حسب الرغبة)
نصف ملعقة طعام من حب الهال المطحون
١.٥ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)







طبق شهي من الحمام المحشي بالفريك .

حمام بالفريك



ذوبي الدهن مع نصف كمية الزبدة في قدر على نار متوسطة ثم اقلي البصل حتى يزهر. اضيفي الفريك وقلبيه مدة ٥ دقائق على نار هادئة ثم اضيفي الماء والتوابل. ارفعي نصف كمية الفريك بعد مرور مدة ١٥ دقيقة واكملي طهي الفريك الباقي لمدة ١٥ دقيقة اخرى او حتى تجف الماء.

إفركي الحمام بالطحين والقليل من التوابل . احشيه الى ثلاثة ارباعه بنصف كمية الفريك وأخيطي الفتحتين . ضعيه في قدر ثم اغمريه بالماء واتركيه على حرارة مرتفعة حتى الغليان. خففي الحرارة ، غطي القدر واسلقيه (حوالي ٤٠ دقيقة او حتى ينضج الحمام).

إرفعي الحمام وصفيه من مرقه ثم ضعيه في صينية وادهنيه بالكمية الباقية من الزبدة.

صبي عليه قليلاً من المرق الناتج عن سلقه ثم أدخليه الى فرن ذي حرارة متوسطة (١٨٠ درجة مئوية) واتركيه حتى يحمر (حوالي ٢٠ دقيقة).

صبّي الفريك المتبقي بعد تسخينه في طبق كبير ورتبي فوقه الحمام .

زينيه بالصنوبر المقلي وقدميه ساخناً .

الدجاج المحشو

STUFFED CHICKEN

POULET FARCI AUX MIXED NUTS



طبق مميز للمناسبات من الدجاج المحشو بالأرز واللحم المفروم والفستق والصنوبر واللوز .

٤

٧٥

٦٠

دجاجة وزنها ١ كلغ ، منظفة
ملعقتا طعام من الصنوبر المحمر
٣ ملاعق طعام من اللوز المقشر والمحمر بالسمن
٣ ملاعق طعام من الفستق الحلبي المقشر والمحمر
٢٠٠غ من اللحم المفروم
ربع كوب من السمن
زبدة
ربع ملعقة شاي من القرفة المطحونة، البهار المطحون وحب الهال المطحون (حسب الرغبة)
ملعقة طعام من الملح
ثلاثة أرباع كوب من الأرز الطويل المغسول والمصفى
ورقة غار

الدجاج المحشو



افركي الدجاجة من الداخل والخارج بنصف الكمية المطلوبة من الملح والتوابل. إقلي اللحم المفروم بالسمن . أضيفي إليه ربع ملعقة شاي من الملح والكمية المتبقية من التوابل. قلبيه لمدة ٥ دقائق ثم أضيفي إليه كوب من الماء. أضيفي الأرز الى اللحم وحركي ثم اتركي الخليط على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة مع التقليب المستمر الى ان ينضج جزئياً (نصف طهو).

إخلطي الأرز واللحم والفستق والصنوبر واللوز واحشي الدجاجة بالخليط الى ثلاثة ارباعها ثم أخيطي الفتحة. ضعي الدجاجة على ظهرها في قدر ثم أضيفي إليها ورقة الغار واغمريها بالماء واتركيها على حرارة معتدلة حتى الغليان مع إزالة الزفرة بإستمرار عند ظهورها. أضيفي ما تبقى من الملح وغطي القدر واتركيها على نار هادئة لمدة ٤٠ دقيقة. إرفعي الدجاجة من المرق، ادهنيها بالزبدة وضعيها في صينية في فرن مرتفع الحرارة (٢٠٠-٢٥٠ درجة مئوية) لمدة ١٥ دقيقة حتى تحمر جيداً. ضعي رغيفاً من الخبز المرقوق في طبق كبير ثم ضعي الدجاجة في الوسط. قدمي الطبق ساخناً والى جانبه اللبن او السلطة.

دجاج بالتشوشوكة (الشكشوكة)

CHICKEN WITH PAPRIKA

POULET SAUCE MAROCAINE



طبق مغربي شهي من الدجاج مع الفليفلة الخضراء المشوية .







دجاجة منظفة ومقطعة الى ٤ قطع
ربع كوب من البصل المقشر والمفروم فرماً ناعماً
فصان من الثوم ، مقشران ومهروسان
ربع كوب من السمن
حزمة صغيرة من الكزبرة ، مفرومة فرماً ناعماً
ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)
١.٥ كوب من الماء
نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون (حسب الرغبة)

التشوتشوكة او (الشكشوكة):
٧٥٠ غ من الطماطم ، مقشرة ومفرومة فرماً ناعماً
٧٥٠ غ من الفليفلة الخضراء ، مشوية ومقشرة ومفرومة فرماً ناعماً
حزمة من البقدونس، مفرومة فرماً ناعماً
حزمة من الكزبرة، مفرومة فرماً ناعماً
٤ فصوص من الثوم، مقشرة ومهروسة مع رشة من الملح
نصف ملعقة شاي من الفلفل الأحمر الحريف المطحون (حسب الرغبة)
نصف ملعقة شاي من الكمون المطحون
نصف ملعقة شاي من البهار المطحون (حسب الرغبة)
ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)
نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون (حسب الرغبة)

دجاج بالتشوشوكة [الشكشوكة]



إقلي البصل بالسمن في قدر على حرارة معتدلة. أضيفي اليه الدجاج والكزبرة والثوم والملح والفلفل الأسود والماء.

قلّبي الخليط وغطيه واتركيه على حرارة معتدلة لمدة ٤٥ دقيقة الى أن ينضج الدجاج.

التشوتشوكة: إخلطي الفليفلة الخضراء المفرومة مع الطماطم والثوم والكزبرة والبقدونس ثم اقلي الخليط مع التقليب المستمر على نار هادئة لمدة ٣٠ دقيقة أضيفي البهار والكمون والفلفل الأسود والفلفل الحريف والملح واتركي الخليط يغلي حتى يتبخر السائل .

قدمي التشوتشوكة مع الدجاج والى جانبهما السلطة .

دجاج مسحب محشو



STUFFED BONED CHICKEN

POITRAILS DE POULETS FARCIS







طبق لذيذ لمحبي صدور الدجاج المسحبة والمحشية.

٤ صدور من الدجاج، مسحبة من العظام مع إبقاء عظمة الجانح للتزيين

ثلاثة أرباع كوب من الأرز الطويل المغسول والمصفى

٣٠٠ غ من اللحم المفروم

ملعقتا طعام من الصنوبر المحمر بالسمن

٣ ملاعق طعام من الفستق الحلبي المحمر بالسمن

نصف كوب من السمن

ربع كوب من البازيلا المثلجة

ربع ملعقة شاي من كل من الملح، القرفة المطحونة، البهار المطحون، الزعفران المطحون، وحب الهال المطحون (حسب الرغبة)

دجاج مسحب محشو



إفركي قطع الدجاج من الداخل والخارج بنصف الكمية المطلوبة من التوابل.

إقلي اللحم المفروم بالسمن لمدة ٧ دقائق . أضيفي إليه البازيلاء والملح والكمية المتبقية من التوابل. قلبيه لمدة ٥ دقائق ثم أضيفي إليه كوبين من الماء.

أضيفي الأرز الى اللحم والبازيلاء وحركي ثم اتركي الخليط على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة.

اخلطي الأرز بعد نضجه بالفستق والصنوبر واحشي الصدور جيداً بالخليط ثم أخيطي الفتحة.

ادهني القطع بالزبدة جيداً وضعيها في صينية في فرن مرتفع الحرارة (٢٠٠- ٢٥٠ درجة مئوية) لمدة ٢٠ دقيقة حتى تحمر وتنضج.

قدمي صدور الدجاج مزينة باللوز والى جانبها سلطة الخضار.

دجاج مسحب مشوي [شيش طاووق]

BARBECUED BONED CHICKEN

BROCHETTES DE POULET AU KETCHUP



طبق معروف بمذاقه الفريد من الدجاج المسحب المشوي على الفحم.







١ كلغ من الدجاج المسحب
ملعقة طعام من الكاتشب
ملعقة طعام من صلصة الطماطم
ملعقة شاي من الملح
ربع ملعقة شاي من البهار الأبيض المطحون
رشة خفيفة من الزنجبيل المطحون
٥ فصوص من الثوم، مقشرة ومهروسة
ثلاثة أرباع كوب من عصير الليمون الحامض
نصف كوب من الزيت النباتي

دجاج مسحب مشوي [شيش طاووق]



اخلطي جميع المقادير وانقعيها مدة ٢٤ ساعة في الثلاجة (البراد).

ادخلي قطع الدجاج في أسياخ الشي ثم اشويها على الفحم.

قدمي الشيش طاووق مع البطاطا المقلية والثوم بالحامض والزيت وسلطة الملفوف.

ملاحظة: بامكانك تحضير الدجاج المسحب في فرن (ضعيه مدة ٣٠ دقيقة على درجة حرارة مرتفعة ثم خففيها وتابعي الطهي مدة نصف ساعة أو حتى ينضجوا).

شاورما الدجاج

CHICKEN SHAWARMA

CHAWARMA DE POULET









طبق لذيذ مناسب لكل يوم.

٢ كلغ من صدور الدجاج المسحب
١.٥ كوب من الزيت النباتي
كوبان من عصير الليمون الحامض
ملعقة طعام من ٧ بهارات المطحونة
رشة من الملح (حسب الرغبة)
ملعقة شاي من البهار المطحون
رشة فلفل ابيض مطحون
رشة مستكة مطحونة

شاورما الدجاج



قطعي الدجاج الى قطع بحجم اصابع.
اضيفي اليها جميع المقادير واخلطي جيداً.
اتركي المزيج في الثلاجة (البراد) مدة ٢٤ ساعة.
ضعي المزيج في صينية وادخليها الى فرن مرتفع الحرارة (٢٥٠ درجة مئوية) لمدة ٤٥ دقيقة او حتى تنضج.
قدمي الطبق مع البطاطا المقلية والثوم بالحامض والزيت.

الدجاج مع الخضار

CHICKEN WITH VEGETABLES

POULET AUX LÉGUMES



طبق غني بالدجاج والخضار المنوعة. مغذ ولذيذ كوجبة رئيسية للعائلة عند الغداء أو العشاء.



دجاجة منظفة ومقطعة الى ٤ قطع

نصف كلغ من الجزر، مسلوق ومقطع الى دوائر

نصف كلغ من الكوسا، مسلوقة ومقطعة الى شرائح بالطول

نصف كوب من الفطر المعلب

ربع كوب من حبوب البازيلاء المسلوقة

بصلة كبيرة، مقشرة ومقطعة الى حلقات

٥ فصوص من الثوم، مقشرة ومهروسة مع رشة ملح

ربع كوب من الزيت النباتي والزبدة او السمن (ممزوجان)

ربع كوب من الزبدة

نصف كوب من عصير الليمون الحامض

٤ اكواب من الماء

نصف ملعقة طعام من الملح

نصف ملعقة شاي من البهار المطحون

ورقتان من الغار

وريقات عودان من الزعتر، مفرومة

الدجاج مع الخضار



اقلي قطع الدجاج بالزيت والزبدة حتى تحمر.
ارفعيها واتركيها جانباً.
اقلي الثوم بنصف كمية الزبدة ثم اضيفي الحامض والملح والبهار والماء وورقتي الغار والزعتر واتركي المزيج على حرارة معتدلة حتى الغليان.
اضيفي قطع الدجاج واتركيها على نار هادئة مدة ٤٥ دقيقة حتى تنضج.
ارفعيها وضعيها في طبق كبير للتقديم (احتفظي بكوبين من المرق جانباً لتحضير صلصة الدجاج).
قلبي الخضار المسلوقة بالكمية المتبقية من الزبدة ثم زيني بها طبق الدجاج .
قدمي الطبق ساخناً والى جانبه صلصة الدجاج (التي بامكانك صبها فوقه).

صلصة الدجاج

CHICKEN SAUCE

SAUCE AUX LÉGUMES



كوبان من مرق الدجاج
بصلة متوسطة الحجم
٣ فصوص من الثوم
حبة من الجزر، مقشرة ومقطعة
عودان من الكرفس، مفرومان
ربع كوب من الكراث المفروم
ورقتان من الغار
ملعقة طعام من طحين الذرة
ملعقة طعام من الزبدة (حسب الرغبة)
عودان من القرفة
رشة من الملح
رشة من الفلفل الابيض المطحون







صلصة الدجاج



ضعي جميع المقادير (باستثناء طحين الذرة والزبدة) في قدر واسلقيها على نار معتدلة لمدة ٢٠ دقيقة حتى تنضج .

ازيلي ورق الغار وعودي القرفة.

ارفعي المزيج عن النار واطحنيه بالمطحنة اليدوية ثم اعيديه الى القدر.

ذوبي طحين الذرة بقليل من الماء ثم اضيفيه الى المزيج المهروس واطهي على نار خفيفة مع التحريك المستمر حتى يغلي.

اضيفي الزبدة (حسب الرغبة) واتركي الصلصة على النار حتى تتكثف.

الديك الرومي المحشو

STUFFED TURKEY

DINDE FARCIE AUX CHATAIGNES









ديك رومي شهي نقدمه لكم محشياً باللحم والأرز والزبيب واللوز والكستناء.

ديك رومي (حوالي ٥ كلغ) منظف ومغسول جيداً
٧٥٠غ من اللحم المفروم
كوبان من الأرز المغسول والمصفى
كوب من البصل المقشر والمفروم فرماً ناعماً
١٥ حبة من الكستناء المسلوقة والمقشرة
نصف كوب من اللوز المقشر والمحمص
ربع كوب من الزبيب المحمر (منزوع بذوره)
١ كلغ من حبات البطاطا الصغيرة ، مغسولة جيداً ومسلوقة
ملعقتا طعام من السمن
نصف كوب من الزبدة
٤ عيدان من القرفة
نصف ملعقة شاي من حب الهال
ملعقة طعام من الفلفل الأسود المطحون (حسب الرغبة)
نصف ملعقة طعام من القرفة المطحونة
نصف ملعقة طعام من الكمون المطحون
ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)
ورقتان من الغار

الديك الرومي المحشو



إفركي الديك الرومي من الداخل والخارج بنصف كمية الملح والفلفل الأسود والقرفة ثم اتركيه جانباً.
إقلي البصل بالسمن الساخن على نار متوسطة حتى يذبل ثم أضيفي إليه اللحم المفروم مع قليل من الملح والفلفل الأسود والكمون وقلّبي الخليط حتى يحمر اللحم . ضعي الأرز في قدر واغمريه بالماء ثم اسلقيه نصف سلق وارفعيه عن النار.

أضيفي الأرز واللوز والزبيب ونصف كمية الكستناء الى خليط اللحم واخلطي جيداً. إحشي الديك بالخليط الى ثلاثة أرباعه وأخيطي فتحة بطنه ثم ضعيه في قدر كبيرة.
أضيفي إليه الهال وعيدان القرفة وورقتي الغار ثم اغمريه بالماء واتركيه على حرارة معتدلة حتى الغليان. خففي الحرارة، غطي القدر واسلقيه لمدة ساعة ونصف أو الى أن ينضج. ارفعيه وافركيه بالزبدة ثم ضعيه مع القليل من المرق في صينية وادخليه الى فرن معتدل الحرارة معتدلة (١٨٠ درجة مئوية) مدة ساعة مع التقليب (غطيه بورق ألومينيوم اذا احمر كثيراً). رتبيه في طبق وقدميه ساخناً مزيناً بالكستناء والى جانبه الارز .

شيش طاووق مغربي

GARLIC CHICKEN ON SKEWER

BROCHETTES DE POULETS À LA MAROCAINE



٥٠٠غ من الدجاج المنزوع عظمه (مسحب)

٣ فصوص من الثوم، مقشرة ومهروسة مع رشة ملح

نصف كوب من البقدونس المفرومة فرما ناعما

ربع كوب من الزيت النباتي

نصف ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)

نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون (حسب الرغبة)

نصف ملعقة شاي من الكمون المطحون

طبق مغربي من الدجاج بصلصة الثوم والبقدونس .







شيش طاووق مغربي



قطعي الدجاج الى قطع صغيرة ثم أضيفي إليها جميع المقادير .

إخلطي جيداً واتركي الخليط منقوعاً مدة ساعة .

ادخلي (شكي) القطع في أسياخ الشي ثم اشويها على الفحم وقدميها الى جانب البطاطا المقلية والسلطة والمخللات والثوم بالحامض والزيت .

دجاج باللوز

CHICKEN WITH ALMONDS

POULET AUX AMANDES









طبق مغربي شهي وسريع التحضير مكون من الدجاج مع اللوز .

٥ قطع من الدجاج المسحب
كوب من اللوز المقلي
ربع كوب من الفطر المقطع والمعلب
ربع كوب من الكرفس المفروم فرماً ناعماً
كوب ونصف من الجبنة الصفراء (الموزاريللا) المبشورة
كوب من الحليب
ملعقة شاي من الملح
ملعقة طعام من الطحين
ربع كوب من الزبدة

دجاج باللوز



ضعي الزبدة في قدر على نار متوسطة واقلي فيها الطحين ثم اضيفي الحليب.
اخلطي الفطر مع الكرفس والملح والجبنة المبشورة واللوز ثم اضيفيهم الى مزيج الطحين وحركي جيداً.
احشي كل قطعة من الدجاج بملعقة طعام او اكثر من الحشوة (او حسب حجم كل قطعة) ثم خيطيها.
ادهني كل قطعة بقليل من الزبدة ثم رتبيها في صينية مدهونة بالزبدة.
ادخليها الى فرن معتدل الحرارة (١٨٠ درجة مئوية) مدة ساعة او حتى تنضج.
قدمي هذا الطبق ساخناً والى جانبه صلصة الدجاج والخضار المسلوقة او الارز.

العصافير المحمرة

FRIED SPARROWS

CAILLES DORÉES



طبق من العصافير المحمرة والمتبلة بالحامض ودبس الرمان .







٨ عصافير منظفة ومغسولة جيداً

نصف ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

ربع كوب من عصير الليمون الحامض

ملعقة طعام من الزبدة

ملعقة طعام من دبس الرمان

رشة فلفل ابيض

العصافير المحمرة



إقلي العصافير بالزبدة ثم أضيفي الفلفل والملح وقلبي العصافير على نار هادئة لمدة ٢٥ دقيقة .

أضيفي عصير الليمون الحامض ودبس الرمان وقلبيها على النار حوالى ١٠ دقائق. قدميها ساخنة الى جانب السلطات.

قطع الدجاج المحمرة بالكعك

FRIED CHICKEN BREASTS

POITRAILS DE POULETS PANÉS



٥ صدور من الدجاج، مسلوخ جلدها ومنزوعة عظامها (مسحب)
طحين
بيضة واحدة مخفوقة مع رشة من الملح والفلفل الابيض
كوب من الكعك المطحون
زيت نباتي للقلي
ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)







طبق من الدجاج المحمر والمغمس بالكعك والبيض .

قطع الدجاج المحمرة بالكعك



دقي صدور الدجاج بمطرقة اللحم (بعد لفها بورق السوليفان) كي تصبح أقل سماكة .

غطي كل قطعة من الدجاج بالطحين ثم غمسيها بالبيض وأخيراً بالكعك.

ضعي القطع في الثلاجة (البراد) لمدة ٤٥ دقيقة. إقلي صدور الدجاج بالزيت حتى تصبح ذهبية اللون وضعيها على ورق ماص ثم قدميها ساخنة مع البطاطا المقلية والأطباق الأساسية .

كباب الدجاج

CHICKEN KABAB

CROQUETTES DE POULET



طبق خليجي من كباب الدجاج بالبيض والكعك المدقوق .







٥٠٠ غ من الدجاج المنزوع جلده وعظمه (مسحب)

٣ فصوص من الثوم ، مقشرة ومهروسة

ربع كوب من البصل المقشر والمفروم فرماً ناعماً

نصف كوب من البقدونس المفرومة فرماً ناعماً

زيت نباتي للقلي

بيضتان مخفوقتان مع رشة من الفلفل الابيض

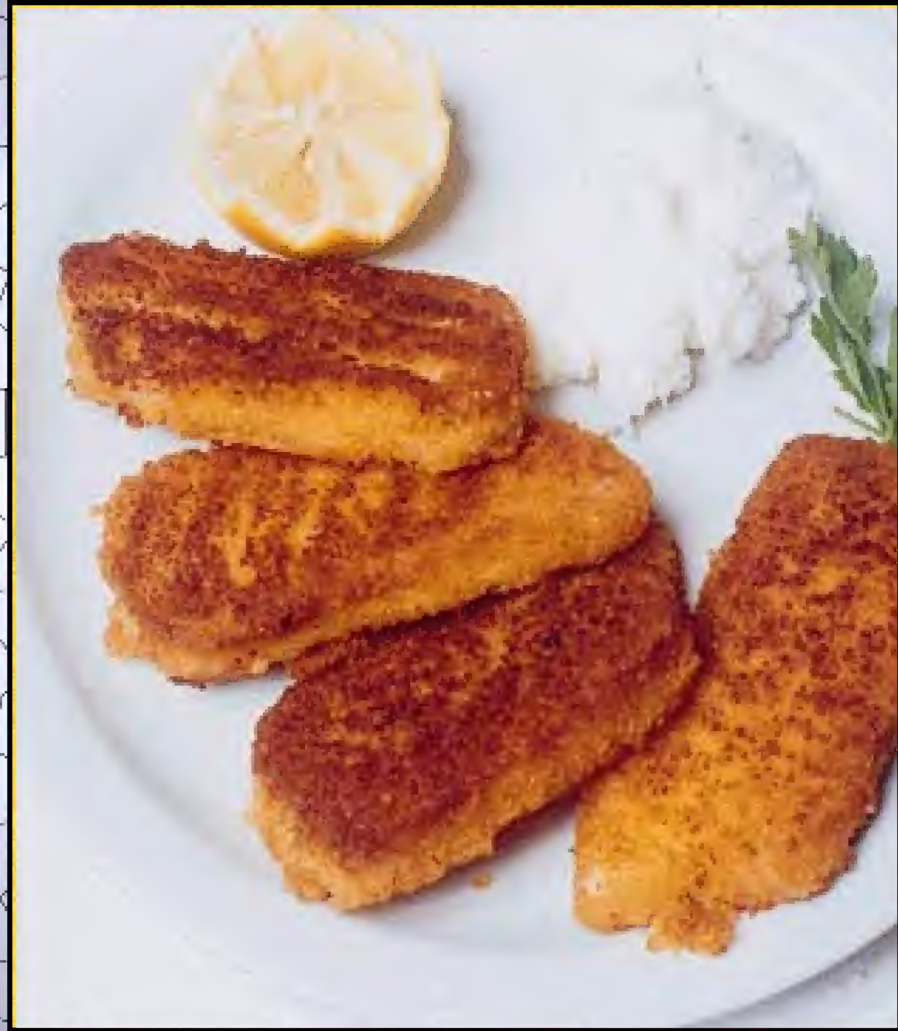
نصف كوب من الكعك المطحون

ملعقة طعام من الملح (حسب الرغبة)

نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون (حسب الرغبة)

ملعقة شاي من ٧ بهارات المطحونة

كباب الدجاج



قطّعي الدجاج الى قطع صغيرة ثم اخلطيها مع البصل والبقدونس والثوم والملح والتوابل.

ضعي الخليط في ماكينة فرم اللحم وافرميه جيداً وارفعيه .

أضيفي ربع كمية البيض المخفوق الى الخليط مع ربع كوب من الكعك المدقوق.

إخفقي جيداً حتى تتشكل عجينة متماسكة . قسميها الى قطع بشكل إصبع وغمسيها بما تبقى من البيض المخفوق ثم بالكعك المدقوق .

إقلي الكباب (مغطى بالزيت الساخن) حتى يحمر لونه ثم إرفعيه تدريجياً بواسطة ملعقة المثقب . قدميه ساخناً الى جانب السلطة والبطاطا المقلية والثوم بالحامض والزيت .

محمر البطاطا بالدجاج

GOLDEN CHICKEN WITH POTATOES

POULET AUX POMMES DE TERRE









طبق أردني لذيذ من الدجاج مع البطاطا المحمرة والكزبرة والثوم .

دجاجة وزنها ١ كلغ ، منظفة ومقطعة الى ٤ قطع

١ كلغ من البطاطا، مقشرة ومغسولة ومقطعة الى مكعبات متوسطة

نصف كوب من عصير الليمون الحامض

كوز متوسط من الثوم ، مقشر ومهروس مع رشة من الملح

ربع كوب من الكزبرة الخضراء المفرومة فرماً ناعماً

ربع كوب من الزيت النباتي

ربع كوب من البصل المقشر والمقطع الى حلقات رقيقة

نصف ملعقة شاي من البهار المطحون (حسب الرغبة)

ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)

نصف ملعقة شاي من القرفة المطحونة

ربع ملعقة شاي من الهال المطحون

محمر البطاطا بالدجاج



ضعي قطع الدجاج في قدر واغمريها بالماء وأضيفي إليها البصل والبهار والملح والقرفة والـهـال. غطي الـقدر واتـركيها عـلـى حـرارة معتدلة حتى تنضج .

إرفـعـي قـطـع الـدجـاج من الـقـدر وصـفـي المرق ثم أعيديها مع القطع الى القدر .

حمّري البطاطا بـالزيت الساخن . ارفعيها وأضـيـفـيـهـا الى الـدجـاج والمرق. اتـركيها تـغلي حوالي ٥ دقائق.

اقلي الـكزبرة مع الثوم بـالزيت الساخن . ارفـعـيـهـمـا واضـيـفـيـهـمـا الى الـدجـاج في القدر. قلبي الخليط ثم ارفعيه عن النار وصبيه في طبق التقديم.

انثري عـلـيـه عصير الـلـيـمـون الحامض وقدميه ساخنا الى جانب الارز والفجل وشرائح الحـامض .

محمر الدجاج المغربي

MAROCCAN CHICKEN

POULET GRILLÉ À LA CORIANDRE



دجاجة، منظفة ومقطعة الى ٤ قطع
بصلتان كبيرتان، مقشرتان ومقطعتان الى جوانح
ثلاثة أرباع كوب من الزيتون الأخضر
نصف كوب من عصير الليمون الحامض
٣ ملاعق طعام من الزيت
فصان من الثوم، مهروسان
٤ ملاعق طعام من الكزبرة المفرومة فرماً ناعماً
٤ ملاعق طعام من البقدونس المفرومة فرماً ناعماً
ملعقة شاي من الزنجبيل المطحون
نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون
نصف ملعقة شاي من الكمون المطحون
نصف ملعقة شاي من العقدة الصفراء المطحونة
نصف ملعقة شاي من القرفة المطحونة
ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)



طبق لذيذ من الدجاج المحمر مع البصل والزيتون .

محمر الدجاج المغربي



في اليوم السابق، اخلطي الثوم مع الملح والتوابل (ما عدا العقدة الصفراء) والزيت ثم ادهني قطع الدجاج بهذا المزيج. ضعيها في قدر عميقة واتركيها في الثلاجة (البراد) حتى تنتقع بالمزيج جيدا أو لمدة ليلة. في اليوم التالي، اضيفي البقدونس والكزبرة والعقدة الصفراء الى قطع الدجاج في القدر. اغمريها بالماء واتركيها على نار معتدلة حتى الغليان.

خففي النار وغطيها واطهي لمدة ٤٠ دقيقة أو إلى أن تنضج مع تقليب القطع من وقت الى آخر. احتفظي بالمرق.

في هذه الاثناء، اغلي الزيتون اذا كان مالحاً ثم قسميه الى قسمين وانزعي بذوره. اضيفيه مع البصل وعصير الليمون الحامض الى قطع الدجاج واطهي لمدة ١٠ دقائق. أرفعي حبات الزيتون واتركيها جانباً ثم ارفعي قطع الدجاج وضعيها في صينية خاصة بالفرن.

ادخليها الى فرن مرتفع الحرارة (٢٢٠ - ٢٥٠ درجة مئوية) واتركيها حتى تحمر.

اغلي المرق حتى تتكثف ويبقى منها فقط نصف كوب، عدلي ملحها.

ضعي قطع الدجاج في طبق التقديم وزينيها بالزيتون ثم صبي فوقها المرق. قدميها ساخنة.

مسخن الدجاج

PALESTINIAN MSAKHAN CHICKEN

POULET RÔTI AU PAIN



طبق فلسطيني شهير من الدجاج والخبز ، يعتبر من الذ المأكولات العربية .







دجاجة وزنها ١ كلغ ، منظفة ومسحبة
ربع كوب من الزيت النباتي والسمن (ممزوجان)
ثلاثة أرباع كوب من البصل المقشر والمقطع الى شرائح
٣ ملاعق طعام من السماق المطحون
رغيف خبز عربي مرقوق، مقسوم الى قسمين
ملعقة شاي من الملح (حسب الرغبة)
نصف ملعقة شاي من الفلفل الأسود المطحون
رشة من زيت الزيتون

مسخن الدجاج



إفركي لحم الدجاجة بالملح والفلفل . اقليها بالزيت والسمن مع التقليب المستمر على حرارة معتدلة حتى يحمرّ .
ارفعيه وضعيه جانباً في طبق .
حمّري البصل بما تبقى من الزيت . أضيفي اليه السماق واستمري بالقلي لمدة دقيقتين ثم ارفعيه، اضيفي زيت الزيتون واتركيه جانباً.

ضعي قطعة من الخبز في اسفل صينية مدهونة بقليل من الزبدة. ضعي نصف كمية البصل في وسط قطعة الخبز ثم ضعي لحم الدجاجة فوقها .
وزعي البصل المتبقي على لحم الدجاجة ثم غطيه بقطعة الخبز المتبقي.
رشّي قليلاً من الماء على الخبز.
ضعي الصينية في فرن ذي حرارة معتدلة (١٨٠ درجة مئوية) حوالى ٤٠ دقيقة حتى ينضج الدجاج
(اذا بدأ الخبز بالإحتراق غطيه بقطعة من ورق الألمنيوم).
قطعي المسخن الى عدة أقسام وقدميه ساخناً في طبق التقديم.